

Área metropolitana

ALBOLOTE

Un banco de semillas autóctonas

La Asociación Hortofrutícola de las Vegas de Andalucía, que celebra en el municipio una feria para la degustación de sus productos, se dedica a la promoción y conservación de semillas en peligro de extinción



Polinización natural. Colmenas de Hortoan para el transporte de polen. M. R.

II LORENA MORENO. Granada

► Cuando caminaban por las inmediaciones del huerto podían adivinar, sin necesidad de aplicar en exceso el olfato, que los melones ya habían madurado. Su intenso aroma conseguía que cualquiera se sintiese como Jean-Baptiste Grenouille, de 'El Perfume', ya que su olor, como un rastro dejado a propósito, penetraba en los caminos cercanos y conducía directamente al melonar. Pocos se resistían, 'presos' de esta esencia y del hambre de la época, a pasar de largo sin la tentación de tomar alguno 'prestado'. Al final "arrasaban con la cosecha", que raras veces escapaba de los hurtos, bromea Eduardo Roda, mientras rememora los dones del ya desaparecido melón oloroso.

La pérdida de esta variedad, así como de otras que con su sabor, olor y textura marcaron una infancia de familia numerosa alrededor de una mesa camilla, propició que un grupo de amigos aficionados a la agricultura —entre ellos Eduardo— se planteara su recuperación. Así surgió el germen de la asociación sin ánimo de lucro Hortofrutícola de las Vegas de Andalucía (Hortoan), que se dedica a la conservación y promoción de semillas en peligro de extinción.

La Diputación Provincial les ha cedido, con este objetivo, un semillero en Armilla, en el que podrán desarrollar un trabajo, hasta ahora, limitado a los pequeños huertos y parcelas de los asociados. En

estas instalaciones, el colectivo 'rescatará' semillas prácticamente desaparecidas, una labor de la que ya han obtenido sus primeros frutos. "Hemos recuperado el melón coca, el pimiento de cuatro cascós y el de lengua de vaca, ambos de asar, así como distintas variedades de tomate, entre éstas, el cuarenteno —llamado así porque crece en 40 días—, el rojo, el vino y lengua de toro", explica Joaquín Gutiérrez, presidente de la asociación.

Ahora se proponen conservar el pepino español, casi extinguido en las vegas granadinas. "Ya hemos localizado a un agricultor accitano dispuesto a donarnos semillas que almacena de esta variedad", anuncia Joaquín, quien resalta la solidaridad campesina como un factor "fundamental" para Hortoan.

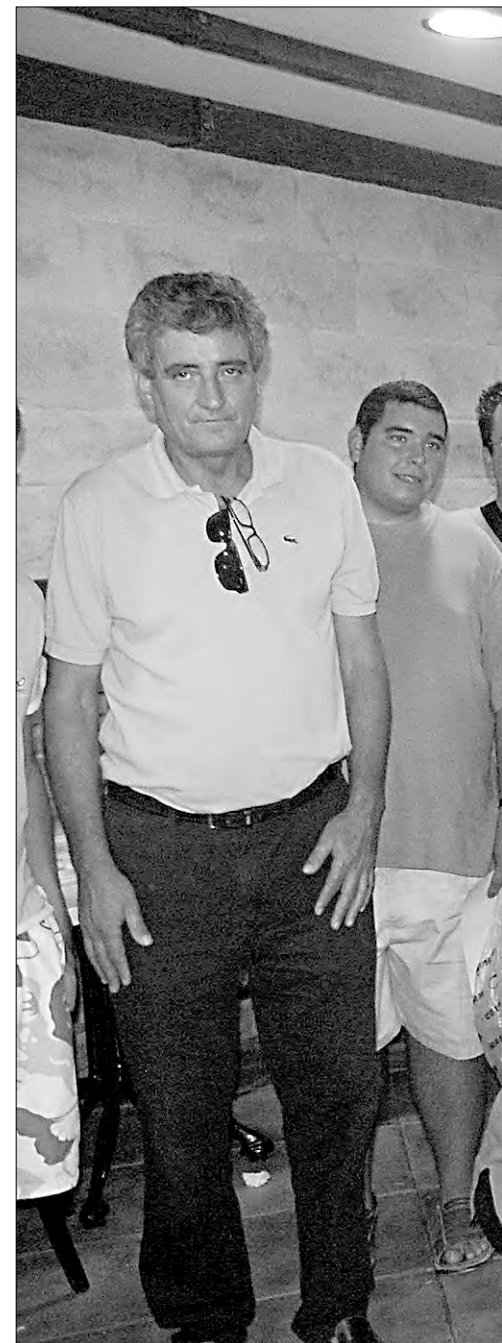
La idea de formar una asociación para la recuperación de semillas autóctonas de Andalucía se gestó hace dos años. "Celebramos una fiesta en Calicasas con la ayuda del Ayuntamiento en la que cada uno debía llevar los productos que cosechaba para elaborar una comida",

"Las multinacionales crean simientes híbridas que impiden a los agricultores guardarlas para el año siguiente"

relata Antonio Gutiérrez, uno de los socios fundadores. Fue allí, entre charlas para arreglar el mundo y platos 100% naturales y eco-

lógicos, donde decidieron crear una peña para evitar la desaparición de los sabores que han presidido los hogares andaluces mediante el intercambio y la conservación de semillas. "En abril de 2008 nos constituimos como asociación", añade Joaquín, mientras separa las matas de tomate de su huerto para echarles un vistazo. "De ésta —sugiere con una planta entre sus manos— tenemos que guardar simiente para la próxima cosecha porque ha echado muchas flores".

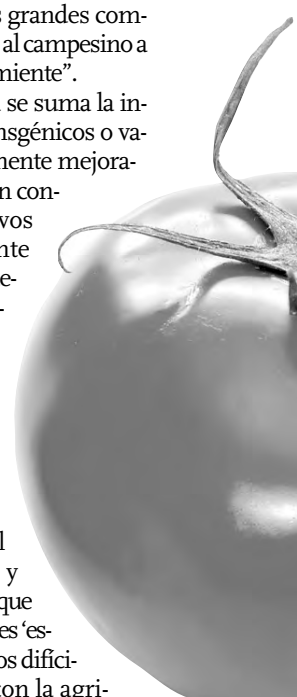
Los asociados —más de 60— llevan a cabo, de esta forma, una "selección natural de las mejores semillas", que almacenan de un año para otro, con la intención de que sus hortalizas "tengan cada vez mayor calidad y sabor", explica Manolo Roda, uno de los miembros



fundadores de Hortoan. Esta práctica, desarrollada durante milenios por campesinos de todo el mundo, resulta inviable, no obstante, si la simiente se ha alterado en laboratorio. "Las multinacionales crean semillas híbridas que impiden a los agricultores guardarlas para su siembra al año siguiente porque no germinan", lamenta Eduardo. "De esta forma —añade— las grandes compañías 'encadenan' al campesino a la compra de su simiente".

A este problema se suma la introducción de "transgénicos o variedades genéticamente mejoradas que, al entrar en contacto con los cultivos naturales, mediante la polinización, es decir, el traslado del polen de una planta con otra, 'adulteran' los productos, con lo cual dejan de ser puros y se pierde biodiversidad", continúa.

Pero "las leyes del mercado mandan" y las hortalizas tienen que cumplir unos cánones 'es-téticos' o productivos difíciles de conseguir con la agri-





Los orígenes. Los asociados, junto al alcalde de Calicasas, Horacio Medina. M. R.

Datos útiles

- Teléfono**
615651849
- Sede**
Calicasas
- Dirección**
Plaza de la Constitución, 1
- Correo**
Hortoan@gmail.com

la fabricación de mermelada de tomate, aún inexistente en España, para lo que está en contacto con una empresa de conservas.

I Feria Hortofrutícola. Mientras que estas iniciativas se materializan, el colectivo ya tiene fijado en el calendario la fecha –12, 13 y 14 de septiembre– de su primera feria Hortoan 2008, que se celebrará en El Chaparral, concretamente, en el espacio conocido como Los Pinos.

En este encuentro, aparte de exponerse los frutos procedentes de sus semillas autóctonas, se organizarán concursos gastronómicos, jornadas técnicas o la degustación de platos tradicionales recopilados por la asociación, que pretende, asimismo, confeccionar un recetario “para recuperar las comidas de nuestras abuelas, verdaderas responsables de que muchos productos hayan llegado hasta nuestros días”, alega Eduardo.

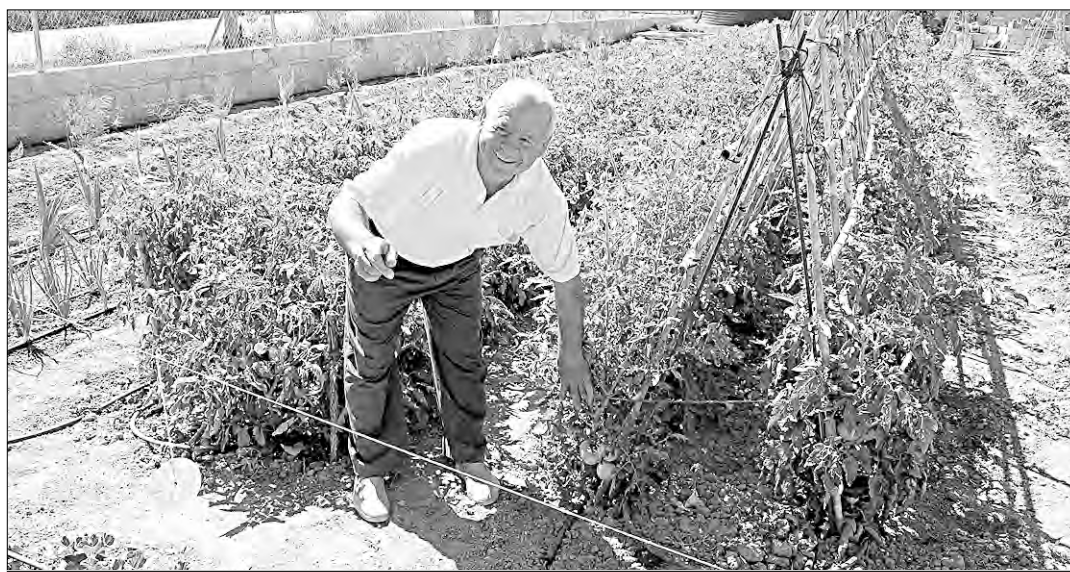
La muestra permitirá a estos agricultores, a los que Hortoan ofrecerá formación, promocio-

El anejo de El Chaparral acogerá un mercadillo semanal en el que se distribuirán las variedades de Hortoan

nar las variedades a las que dedican su tiempo libre y esfuerzo. “Llevo toda la vida sembrando para abastecer a mi familia”, comenta uno de ellos, Antonio Garrido, de 65 años, para quien su afición a la agricultura, según confiesa, es su mejor medicina. “Desde que me jubilé vengo temprano por la mañana [a su huerto] y paso prácticamente todo el día porque me hace sentir vivo”, asegura.

De su amor por los productos naturales, esos que cada vez abundan menos en el mercado –más partidario de productos de determinado aspecto y más productivos–, también se han beneficiado sus hijos y nietos, a quienes provee de hortalizas, frutas e incluso aceite.

Ahora, gracias a la asociación a la que pertenece, los andaluces tampoco tendrán que despedirse de sus sabores de siempre. ■



Afición. Antonio Garrido, en su huerto. M. R.

cultura tradicional, aunque estos parámetros supongan un detrimento de la calidad, observa Joaquín. “Con una semilla híbrida se consiguen muchos más kilos, además de que los cultivos crecen con el calibrado exigido en las grandes superficies, de ahí que las personas que viven de la agricultura se vean abocadas a sembrarlas”, admite Eduardo, consciente, sin embargo, de que el pago por estas ventajas es el sabor menos intenso del producto, sacrificado en pro de los beneficios. Estos no son muchos, sin embargo, en los últimos

tiempos por la existencia de múltiples intermediarios que “encarecen

un producto por el que han pagado bien poco al campesino”.

Para evitar este inconveniente, Hortoan celebrará un mercadillo con catas y degustaciones los fines de sema-

na en el anejo alboloteño de El Chaparral, una iniciativa para la que ya cuenta con la colaboración de la Diputación Provincial, CajaGranada, Caja Rural y el Ayuntamiento de Albolote.

En este espacio, los asociados comercializarán sus productos ecológicos a precios asequibles para los compradores “porque se tratará de una venta directa productor-consumidor”, indica Eduardo.

Hortoan proyecta, además, que las hortalizas de sus miembros puedan distribuirse. “La asociación gastronómica y alimentaria de Andalucía (Agras), que engloba a 100 de los mejores restaurantes de andaluces, ya se ha mostrado dispuesta a elaborar platos con nuestros productos e introducirlos en sus cartas”, resalta al respecto Eduardo. Junto a esta meta, la asociación se propone

“Los transgénicos ‘adulteran’ los productos naturales cuando entran en contacto con ellos y se pierde diversidad”

